



TUNA, SUSHI & WINE FESTIVAL 2017.

PROGRAM

Turistička zajednica grada Zadra u suradnji s Gradom Zadrom, Japanskim Veleposlanstvom u RH, Ministarstvom turizma, Hrvatskom turističkom zajednicom, Hrvatskom gospodarskom komorom, TZ Zadarske županije i NPO JCEA Japanskim-hrvatskim Društvom razmjene te ostalim partnerima u projektu predstavlja program Tuna, Sushi & Wine Festivala 2017., koji će se održati u terminu od 01.-05. veljače 2017. godine.

Treći po redu Tuna, Sushi & Wine Festival predstavlja spoj i razmjenu iskustava kulturnih, povijesnih i prirodnih resursa Hrvatske i Japana zajedno s gastronomskim doživljajem.

Festival će biti podijeljen na stručni dio i program za javnost:

Stručni dio obuhvaća edukaciju i stručnu izobrazbu chefova zadarskih restorana u kulinarskim vještinama japanskih sushi majstora. Edukaciji će prisustvovati i učenici Hotelijersko turističke i ugostiteljske škole u Zadru. Za japanske uzvanike i novinare planiran je obilazak i upoznavanje Zadra i Zadarske županije.

Festivalski program otvoren za javnost obuhvaća origami radionice u suradnji s Hrvatskim origami društvom u Arheološkom muzeju Zadar, posjet tuna farmi, prezentacije tradicionalnih japanskih borilačkih i obrambenih vještina u izvedbi zadarskih sportskih klubova, predavanje i izložbu fotografija o izlovu jadranske tune u Gradskoj loži, gastro događaj na Narodnom trgu, svečana gala večer u Arsenalu te javno otvorenje festivala uz tjedan posebne prigodne ponude specijaliteta od tune u zadarskim restoranima.

PROGRAM TUNA, SUSHI & WINE FESTIVALA 2017.

01.02.-05.02.

Izložba fotografija: „Izlov“ – službeno otvorenje Tuna, Sushi & Wine Festivala 2017. –
Gradska loža u 11:00 sati

Opis izložbe: Jedan dan u izlovu tune

Fotograf: Danijel Kolega

Ulaz besplatan!

02.02.

Predavanje: Uzgoj tuna u Hrvatskoj - u sklopu izložbe fotografija Izlov u Gradskoj loži
u 11:00 sati

Predavač: Krstina Mišlov

Ulaz besplatan!

Opis predavanja: Uzgoj tuna se temelji na ulovu mladi u prirodi i njihovom dohranom u plutajućim kavezima. Postoje dva pristupa komercijalnoj proizvodnji tuna - tov i uzgoj tuna. Kod tova tuna veći primjerci se love i dohranjuju tijekom kratkog razdoblja najčešće 4 do 6 mjeseci, pri čemu je cilj povećanje količine masti koja pak ima velik utjecaj na cijenu japanskog tržišta tune. Uzgojem tuna uzgajaju se mladi primjerci tijekom 2 do 3 godine, radi povećanja mase ribe i promjene odnosa masti i mesa. Uzgojena tuna gotovo u cijelosti zadovoljava standarde sashimi tržišta, za razliku od tune iz ulova gdje je samo 30% vrhunske kvalitete. S obzirom na sezonske oscilacije u kvaliteti što je praćeno znatnim promjenama u cijeni tuna na Japanskom tržištu, 1992. godine u Australiji je pokrenut projekt uzgoja tuna. Intenzivnom hranidbom južne plavoperajne tune (*Thunnus maccoyii*) u plutajućim kavezima u vremenskom razdoblju od 3 do 6 mjeseci pokušalo se postići kvalitetu mesa koja zadovoljava potrebe zahtjevnog sushi i sashimi tržišta. Cilj uzgoja nije povećati biomasu već zadovoljiti specifične zahtjeve sushi i sashimi tržišta: sadržaja masti, boje i okusa.

Nekoliko godina kasnije skupina hrvatskih iseljenika je prenijela svoja iskustva i stečena znanja u Hrvatsku, te je 1996. godine zabilježen prvi pokusni tov tune u Hrvatskoj, s proizvodnjom od 36 t (Kali Tuna, o. Ugljan). U Hrvatskoj se uzgaja sjeverna plavoperajna tuna *Thunnus thynnus*. Danas su u RH aktivne 4 tvrtke za uzgoj tuna koje djeluju na 5 lokacija. U RH primarno možemo govoriti o tehnologiji uzgoja male tune, ali također i o tovu tuna..

02.02.-04.02.

Origami radionice u Arheološkom muzeju Zadar www.amzd.hr u suradnji s Hrvatskim origami društvom u tri termina: 10:00, 11:00 i 12:00 sati tijekom tri dana

Voditeljica origami radionice: Sanja Srblić Čuček

OPŠIRNIJE: <http://sanja-origamiart.blogspot.hr/>

01.02.-05.02.

Tjedan specijaliteta od tune u zadarskim restoranima po promo cijenama

02.02.-03.02.- stručni dio - edukacija u Hotelijersko turističkoj i ugostiteljskoj školi

Edukacija pripreme tradicionalnih japanskih jela za učenike Hotelijersko turističke i ugostiteljske škole zajedno s master sushi majstorima i poznatim zadarskim masterchefovima. Sudjeluju MBS TV show's MASTERCHEF **Toshihiro Nakatsuji**, japanski sushi majstori zajedno s profesorima i učenicima Hotelijersko turističke i ugostiteljske škole te zadarskim kuharima te pomoćnim sushi majstorima iz Ginger Sushi, Samurai japanskih sushi restorana iz Zagreba i Splita.

GASTRO SUBOTA:

„Tuna specijaliteti na Narodnom trgu i sushi specijaliteti u Arsenalu“

DOGAĐAJ NA OTVORENOM S POČETKOM U 11:00 SATI

JUTARNJI PROGRAM NA NARODNOM TRGU I FORUMU U 11:00 SATI

04.02. - NARODNI TRG - gastro specijaliteti u 11:00 sati

* javno predstavljanje kulinarskih vještina i specijaliteta od tune zadarskih restorana na Narodnom trgu

* otvorenje programa - izvedba Lijepe naše u interpretaciji sopranistice Mayumi Kamei, (Mayumi Kamei linkati na: <http://ars-organi-sisciae.org/?p=1554>)

* nastup grupe Funky Sisters

* Gradska loža - Izložba fotografija Izlov – fotograf Danijela Kolege

04.02. – FORUM - prezentacija tradicionalnih japanskih borilačkih i obrambenih vještina u izvedbi zadarskih sportskih klubova u 11:00 sati

Prezentacija korištenja samurai luka i strijele u suradnji s Kyudo klub Yumi na Forumu
OPŠIRNIJE: <http://www.kyudo-zadar.com.hr/>

Prezentacija Aikido obrambene borilačke u suradnji s Aikido klubom „Zadar“ na Forumu
OPŠIRNIJE: <http://www.aikido-zadar.hr/aizd/#!/novosti>

Prezentacija obrambene borilačke u suradnji s Kendo klubom "Ouka" na Forumu
OPŠIRNIJE: <http://www.kendo-zadar.info/>

Arheološki muzej - origami radionica u suradnji s Hrvatskim origami društvom
<http://sanja-origamiart.blogspot.hr/>

04.02. - ARSENAL - GALA VEČER S POČETKOM U 20:00 SATI
--

VEČERNJI PROGRAM U ARSENALA

(OPŠIRNIJE O ARSENALU: <http://www.arsenalzadar.com/hr/index.php>)

* piće dobrodošlice uz proizvode tvrtke Maraska (OPŠIRNIJE O MARASCI:
<http://www.maraska.hr/>)

* otvorenje programa na Arsenala - izvedba Lijepa naše u interpretaciji sopranistice Mayumi Kamei (Mayumi Kamei linkati na: <http://ars-organi-sisciae.org/?p=1554>

* performance rezanja tune u Japanu popularnog imena Maguro Kaitai

* buffet večera sa specijalitetima od tune (sushi i sashimi) uz povoljne cijene pića u suradnji s Udrugom zadarskih ugostitelja, Cehom ugostitelja Zadar i japanskih sushi majstora (opširnije o UZU: <http://www.uzu.hr/www/>)

* performance japanskih sushi majstora i priprema i degustacija sushi specijaliteta s pomoćnim sushi majstorima iz Ginger Sushi, Samurai japanskih sushi restorana iz Zagreba i Splita.

* MBS TV show's MASTERCHEF, profesionalni kuhar i vlasnik lanaca VIP restorana te rezač tune Mr. TOSHIHIRO NAKATSUJI zajedno sa suradnicima, održat će performace za posjetitelje gala večeri u Arsenala i pokazati kako se reže riba potrebna za pripremu sushi-a, formiranje sushi-a i ostalih jela od tune uz pomoć sushi majstora iz Ginger Sushi, Samurai japanskih sushi restorana iz Zagreba i Splita.

* voditelj gala večere Frano Ridjan

* glazbeni nastup – japanska jazz pjevačica **Kayoko Minami**

* glazbeni nastup **Jacques Houdek**

predstavljanje novog brenda **ToroCro Maguro & WineCro** (Tuna iz svih tunogojilista zadarske regije i, u Japanu prepoznatljivih vina, Kraljevskih vinograda)

